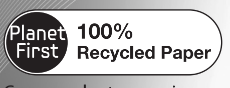
GE109ME / GE109MEST

Manuel d'utilisation et guide de cuisson

Mode d'emploi et guide de cuisson



Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register



FRANÇAIS

SOMMAIRE

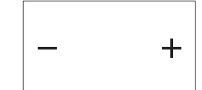
PRÉSENTATION RAPIDE

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

1. Placez les aliments dans le four.
   Sélectionnez la puissance souhaitée en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton .

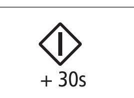


2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (—) et (+) autant de fois que nécessaire.



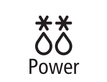
3. Appuyez sur le bouton .

   Résultat : la cuisson démarre. Un signal sonore retentit quatre fois lorsque la cuisson est terminée.



Si vous souhaitez faire décongeler des aliments rapidement.

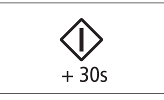
1. Placez les aliments encore surgelés dans le four.
   Sélectionnez la catégorie d'aliment en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)** ().



2. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur les boutons (—) et (+).



3. Appuyez sur le bouton .



Si vous souhaitez ajouter des tranches de 30 secondes.

Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s (+ 30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.



Si vous souhaitez faire griller des aliments.

1. Appuyez sur le bouton .

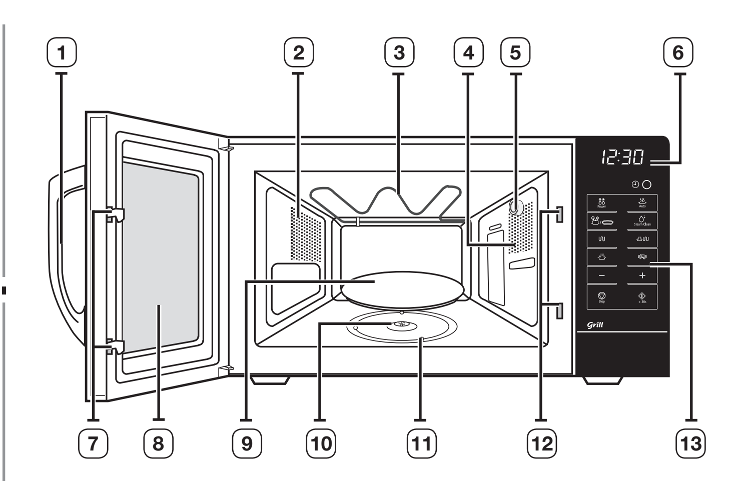
2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (—) et (+).



3. Appuyez sur le bouton .

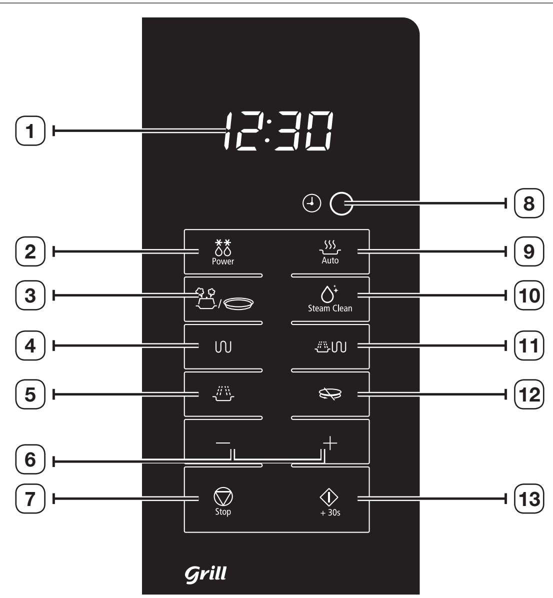


FOUR



1. POIGNÉE
2. ORIFICES DE VENTILATION
3. GRIL
4. ÉCLAIRAGE
5. SUPPORT DU RÉSERVOIR À EAU
6. ÉCRAN
7. LOQUETS DE LA PORTE
8. PORTE
9. PLATEAU TOURNANT
10. COUPLEUR
11. ANNEAU DE GUIDAGE
12. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
13. TABLEAU DE COMMANDE

TABLEAU DE COMMANDE

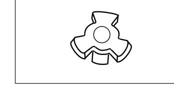


1. ÉCRAN
2. FONCTION DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
3. BOUTON DU MODE CUISSON VAPEUR ET CUISSON CROUSTILLANTE AUTOMATIQUE
4. SÉLECTION DU MODE GRIL
5. SÉLECTION DU MODE MICRO-ONDES / PUISSANCE
6. BOUTON PLUS (+) / MOINS (—) (temps de cuisson, poids et quantité)
7. BOUTON ARRÊT / ANNULATION
8. RÉGLAGE DE L'HORLOGE
9. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
10. BOUTON NETTOYAGE VAPEUR
11. SÉLECTION DU MODE DE CUISSON COMBINÉE
12. BOUTON MARCHE / ARRÊT DU PLATEAU TOURNANT
13. BOUTON DÉPART

ACCESSOIRES

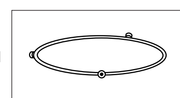
Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

1. **Coupleur** : situé sur l'axe moteur, au centre du plancher du four.

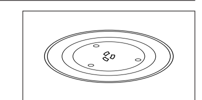
   Fonction : le coupleur permet de faire tourner le plateau.

2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.

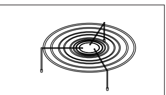
   Fonction : l'anneau de guidage sert de support au plateau.

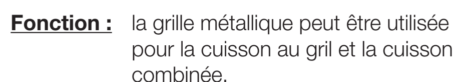
3. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

   Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.

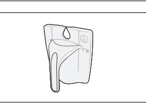
4. **Grille métallique** : à placer sur le plateau tournant.

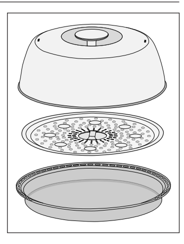
   Fonction : la grille métallique peut être utilisée pour la cuisson au gril et la cuisson combinée.

5. **Réservoir d'eau de nettoyage**, voir page 16.

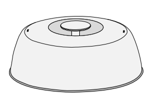
   

   Fonction : le réservoir peut être utilisé pour le nettoyage.

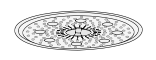
6. **Cuiseur vapeur/Plat croustilleur** : à placer sur le plateau tournant.

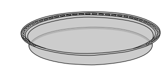
   Fonction : le cuiseur est utilisé pour la cuisson à la vapeur. le plat croustilleur permet de faire dorer les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes et de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.



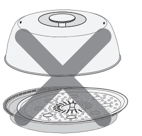
Couvercle en acier inoxydable



Plateau du cuiseur vapeur



Plat du cuiseur vapeur / Plat croustilleur







N'utilisez JAMAIS le four micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau tournant.



ATTENTION

- N'utilisez jamais ce cuiseur vapeur avec un produit ou modèle différent. Le cuiseur pourrait prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- N'utilisez jamais le cuiseur vapeur sans ajouter d'eau ou d'aliments à l'intérieur.
  Avant d'utiliser ce cuiseur, versez-y au moins 500 ml d'eau.
  Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque d'être incomplète ou le cuiseur peut prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- Après la cuisson, retirez le récipient du cuiseur avec précaution afin de ne pas vous brûler.
- Le cuiseur doit être utilisé uniquement en mode « **Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique** () : **S-1 à S-5** ».
- Le plat croustilleur doit être utilisé uniquement en mode « **Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique** () : **C-1 à C-5** ».
- Veillez à placer le couvercle sur le cuiseur de telle façon qu'il s'emboîte correctement sur le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur.
  Les œufs ou les châtaignes risquent d'éclater si le couvercle et le plat du cuiseur vapeur ne sont pas placés comme indiqué dans les consignes d'installation.

UTILISATION DE CE MODE D'EMPLOI

Nous vous remercions d'avoir choisi un four à micro-ondes SAMSUNG.
Ce mode d'emploi vous offre de nombreux conseils pour une utilisation optimale de l'appareil :

- Précautions d'emploi
- Accessoires et récipients
- Conseils utiles

Vous y trouverez également une présentation rapide des trois principaux modes de cuisson :

- Cuisson (mode micro-ondes)
- Décongélation
- Prolongation du temps de cuisson de 30 secondes, si le plat n'est pas assez cuit ou s'il doit être réchauffé davantage

Pour vous permettre de mieux localiser les boutons, reportez-vous à la fin du mode d'emploi. Vous y trouverez une représentation détaillée du four et plus particulièrement du panneau de commandes.
Deux symboles sont utilisés tout au long de ce manuel d'instructions :

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant d'utiliser l'appareil, veuillez lire attentivement ce manuel et le conserver en lieu sûr à proximité de l'appareil afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement.
- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité. Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question ou inquiétude, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.

FRANÇAIS

Symboles de sécurité importants et précautions.

Ce manuel d'utilisation comporte les symboles suivants :

AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.
ATTENTION	Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation du four à micro-ondes, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

	NE PAS essayer.
	NE PAS démonter.
	NE PAS toucher.
	Suivez scrupuleusement les consignes.
	Débranchez la prise murale.
	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.
	Remarque
	Important

 Symboles d'avertissement importants pour l'installation

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Reportez-vous à la section « Installation du four micro-ondes ».

Branchez le cordon d'alimentation sur la prise murale appropriée et utilisez la prise pour cet appareil uniquement. Branchez correctement la prise de l'appareil dans la prise murale. En outre, n'utilisez pas de rallonge.

- Le fait de ne pas respecter cette consigne et de partager la même prise murale avec d'autres appareils à l'aide d'une multiprise ou d'une rallonge risque de provoquer une électrocution ou un incendie.
- N'utilisez pas de transformateur électrique. Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'installation de cet appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou l'employé d'une société de dépannage.

- Le non-respect de cette consigne peut engendrer une électrocution, un incendie, une explosion, une défaillance de l'appareil ou des blessures.

L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur.

Le four micro-ondes est destiné à être utilisé sur le comptoir ou le plan de travail uniquement, il ne doit pas être placé dans un meuble.

N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable.
N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).
N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

 Cet appareil doit être correctement relié à la terre.
Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne branchez jamais le cordon d'alimentation sur une prise qui n'est pas correctement reliée à la terre et assurez-vous que la mise à la terre est conforme aux normes locales et nationales.



ATTENTION Symboles d'avertissement pour l'installation

 Cet appareil doit être positionné de manière à ce que sa prise d'alimentation soit accessible.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie suite à une fuite électrique.

Installez votre appareil sur un sol plat et dur, capable de supporter son poids.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des vibrations anormales, des bruits ou d'autres problèmes avec l'appareil.

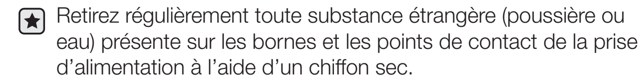
Installez l'appareil tout en conservant une distance appropriée avec le mur.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un incendie en raison d'une surchauffe.

Hauteur minimale de l'espace libre nécessaire au-dessus de la surface supérieure du four.



AVERTISSEMENT Symboles d'avertissement importants pour l'électricité

 Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.

- Débranchez la prise et nettoyez-la à l'aide d'un chiffon sec.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans la direction adéquate afin que le cordon soit dirigé vers le sol.

- Si vous branchez la fiche d'alimentation dans la prise murale dans la direction opposée, les fils électriques du câble risqueraient d'être endommagés et de constituer un risque d'électrocution ou d'incendie.

 Branchez correctement la prise de l'appareil dans la prise murale.
N'utilisez jamais une prise ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte qu'il ne soit jamais plié de façon excessive. Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation. N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne posez pas d'objet lourd dessus, ne le faites pas passer entre des objets et ne le poussez pas dans l'espace à l'arrière de l'appareil.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Pour débrancher la prise, ne tirez pas sur le cordon.

- Débranchez-la en tenant la fiche.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

 Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage le plus proche.



ATTENTION Symboles d'avertissement pour l'électricité

 Débranchez la prise d'alimentation si l'appareil doit rester inutilisé pendant une période prolongée ou en cas d'orage.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.



AVERTISSEMENT Symboles d'avertissement importants pour l'utilisation

 En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation. Ne touchez pas non plus l'appareil, ni le cordon d'alimentation.

- N'utilisez pas de ventilateur.
- La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.

Veillez à ce que la porte, la résistance ou toute autre partie n'entre pas en contact avec le corps lors du fonctionnement du four et juste après son fonctionnement.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.



Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

Lorsque vous déplacez des éléments chauffants, veillez à utiliser l'équipement spécialement conçu pour leur retrait ainsi que les gants de sécurité fournis avec l'appareil et vérifiez que la température baisse suffisamment après fonctionnement (au moins 10 minutes après la cuisson au gril ou la cuisson combinée).

Utilisez TOUJOURS des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).
Pourquoi ? L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :

- immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
- recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
- n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- contactez un médecin

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Ne faites jamais réchauffer d'oeufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce, même une fois le cycle de cuisson terminé.

AVERTISSEMENT : Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou par des personnes inexpérimentées ou bien dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.

AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.



Ne manipulez pas la prise d'alimentation avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation lorsqu'il est en fonctionnement.

- Le fait de rebrancher le cordon d'alimentation dans la prise murale peut provoquer une étincelle entraînant une électrocution ou un incendie.

Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.

- Si un enfant enfile un sac sur sa tête, il peut s'asphyxier.

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.



- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, d'incendie ou de blessures.

N'utilisez jamais la lèchefrite pour la fonction Four micro-ondes ou la fonction Décongélation.

- Cela pourrait provoquer des étincelles ou un incendie.

Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Ouvrez les récipients fermés hermétiquement (biberons, bouteilles de lait, etc.) et percez un trou dans les aliments protégés d'une coquille (œufs, noisettes, etc.) à l'aide d'un couteau avant de les faire cuire.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures ou des blessures suite à leur éclatement.

Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil immédiatement après la cuisson. L'intérieur de l'appareil reste chaud après une cuisson prolongée comme après le réchauffage d'une petite quantité d'aliments.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.

N'utilisez pas de papier aluminium, d'objets métalliques (récipients, fourchettes, etc.) ou de récipients à bord en or ou en argent.

- Cela pourrait provoquer des étincelles ou un incendie.

Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas non plus avec la fonction four.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.

Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la résistance lors de l'utilisation du four.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne faites pas surchauffer les aliments.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal.

- Cela pourrait provoquer un incendie.

N'utilisez pas et ne placez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité du four.

- Cela pourrait entraîner un incendie ou une explosion.

N'ouvrez pas la porte si les aliments à l'intérieur du compartiment de cuisson sont en flammes.

- Si vous ouvrez la porte, un afflux d'oxygène se produira et cela risque de provoquer un incendie.

N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie et les orifices de l'appareil. Si des substances étrangères pénètrent dans l'un de ces orifices, débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale et contactez votre fournisseur ou le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou des blessures.

NE remplissez JAMAIS les récipients à ras bord. Choisissez des récipients évasés pour prévenir tout débordement de liquide. Les bouteilles à goulot étroit peuvent éclater en cas de surchauffe.

NE faites JAMAIS chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.

NE touchez PAS les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.

Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.

N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).

NE faites JAMAIS fonctionner le four à vide. Il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes. Il est conseillé de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four. Ainsi, si le four est mis en marche par inadvertance, l'eau absorbera les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

 En cas d'inondation, si votre appareil a été en contact avec l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique et contactez le centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

 N'essayez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.

- Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Vous risqueriez d'être exposé à des ondes électromagnétiques.
- Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de dépannage le plus proche de chez vous.

AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

 Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.

 Symboles d'avertissement pour l'utilisation

 Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes ; n'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc.
Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.
Pourquoi : des arcs électriques susceptibles d'endommager le four risquent de se former.

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

Des aliments en petites quantités nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court. Si vous programmez un temps de cuisson normal pour ces aliments, ils sont susceptibles de surchauffer et de brûler.

Il se peut que l'appareil émette de petits bruits secs en cours de fonctionnement (surtout pendant le mode Décongélation).
Pourquoi : Ces bruits sont normaux ; ils indiquent un changement de puissance.

Cet appareil N'EST PAS conçu pour être utilisé par des jeunes enfants non assistés d'un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

 Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.

- Surtout s'il s'agit de nourriture pour enfant, vérifiez qu'elle a suffisamment refroidi.

Prenez garde lors du réchauffage de liquides tels que de l'eau ou d'autres boissons.

- Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
- Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
- Attendez au moins 30 secondes après le réchauffage avant de retirer le récipient.
- Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.

Ne touchez pas les aliments ni aucune partie de l'appareil pendant ou immédiatement après la cuisson.

- Utilisez des maniques car le récipient risque d'être très chaud et vous pourriez vous brûler.
- Si vous tirez l'assiette en céramique ou la lèchefrite vers l'avant, la nourriture pourrait se renverser, entraînant des brûlures.



En cas de fissure sur la surface, mettez l'appareil hors tension.

- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.

Ne rayez pas la surface vitrée de la porte du four à l'aide d'un objet tranchant.

- Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.

Ne montez pas sur l'appareil, et ne placez pas d'objets (tels que linge, couvercle de four, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) sur l'appareil.

- Des articles tels que des vêtements peuvent rester coincés dans la porte.
- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.

N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.

- Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.

Ne vaporisez pas de substances volatiles telles que de l'insecticide sur la surface de l'appareil.

- Hormis être nocives pour l'être humain, ces substances peuvent par ailleurs entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur la porte ou à l'intérieur de l'appareil.

- Cela pourrait provoquer une déformation de l'appareil ou des blessures suite à une fuite électrique.
- S'accrocher à la porte de l'appareil risque de le faire chuter et de provoquer des blessures.
- Si la porte est endommagée, n'utilisez pas l'appareil et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

Ne placez pas l'appareil sur un objet fragile, tel qu'un évier ou un objet en verre.

- L'évier ou l'objet en verre pourrait être endommagé.

Ne faites fonctionner l'appareil qu'après avoir fermé sa porte.

- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères telles que des déchets alimentaires, cela risque de l'endommager.

Soyez prudent lorsque vous retirez l'emballage des aliments que vous venez de retirer de l'appareil.

- Si les aliments sont chauds, de la vapeur chaude peut s'échapper lorsque vous en retirez l'emballage, et vous risquez de vous brûler.

Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. Tenez toujours la prise fermement et retirez-la tout droit de la prise murale.

- Tout dommage sur le cordon est susceptible d'entraîner un court-circuit, un incendie et/ou une électrocution.

N'approchez pas votre visage ou votre corps de l'appareil pendant la cuisson ou lors de l'ouverture de la porte juste après la cuisson.

- Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas de l'appareil.
- Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures dues à la chaleur du four.

Ne placez pas de nourriture ou d'objets lourds sur la porte lors de son ouverture.

- La nourriture ou l'objet pourrait tomber, entraînant des brûlures ou des blessures.

Ne refroidissez pas subitement la porte, l'intérieur de l'appareil ou le plat en y versant de l'eau pendant ou juste après la cuisson.

- Cela risque d'endommager l'appareil. La vapeur ou les projections d'eau pourraient entraîner des brûlures ou des blessures.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de contrôle à distance séparé.



Symboles d'avertissement importants pour le nettoyage



Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus. N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.

- Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.



Avant de nettoyer l'appareil ou d'effectuer un entretien, débranchez-le cordon d'alimentation de la prise murale et éliminez tout reste alimentaire de la porte et du compartiment de cuisson.

- Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage car les surfaces deviennent extrêmement chaudes. (modèle avec nettoyage uniquement)

Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant cette opération. (modèle avec nettoyage uniquement)



Symboles d'avertissement pour le nettoyage



Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent de réduire la durée de vie de l'appareil et de créer des situations dangereuses.



Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur/intérieur).

- Vous pourriez vous blesser sur les arêtes tranchantes de l'appareil.

Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.

- Cela pourrait générer une corrosion.

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte (déformation) ;
(2) charnières de porte (cassées ou desserrées) ;
(3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

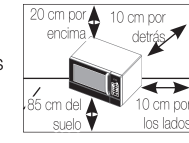
(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc. Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

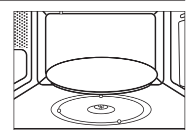
INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four.
   Installez l'anneau de guidage et le plateau tournant..
   Vérifiez que le plateau tourne librement.



3. Installez le four micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

☛ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible chez votre fabricant ou chez un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V CA - 50 Hz. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine.
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

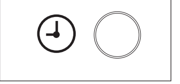
Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement.
Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

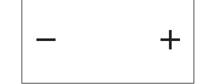
N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

1. **Pour afficher l'heure...** / **Ensuite, appuyez sur le bouton ⌚...**

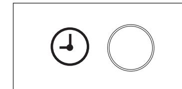
Pour afficher l'heure...	Ensuite, appuyez sur le bouton ⌚...
au format 24 heures	Une fois
au format 12 heures	Deux fois



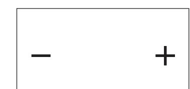
2. Appuyez sur les boutons (−) et (+) pour régler l'heure.



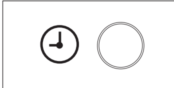
3. Appuyez sur le bouton ⌚.



4. Appuyez sur les boutons (−) et (+) pour régler les minutes.



5. Appuyez sur le bouton ⌚.



FRANÇAIS

QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE OU DE PROBLÈME ?

Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées.

Ceci est tout à fait normal.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four
- Reflet lumineux autour de la porte et du four
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation

Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton ◇.

- La porte est-elle bien fermée ?

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous bien réglé le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton ◇ ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, postes de radio ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des consignes ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

CUISSON/RÉCHAUFFAGE

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.
Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.
Posez le plat au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.

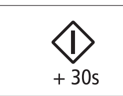
1. Appuyez sur le bouton .

Résultat : La puissance de cuisson maximale (900 W) s'affiche :
Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des puissances.

2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (—) et (+) autant de fois que nécessaire.



3. Appuyez sur le bouton ◇.



Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.

1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Ne faites jamais fonctionner le four à vide.

Pour chauffer un plat pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+30s (+ 30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement

PUISSANCES

Les puissances figurant ci-dessous sont disponibles.

Puissance	Puissance	
	Micro-ondes	GRIL
ÉLEVÉE	900 W	-
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	600 W	-
MOYENNE	450 W	-
MOYENNEMENT FAIBLE	300 W	-
DÉCONGÉLATION (Power)	180 W	-
BASSE/MAINTIEN AU CHAUD	100 W	-
GRIL	-	1300 W
COMBI I ()	600 W	1300 W
COMBI II ()	450 W	1300 W
COMBI III ()	300 W	1300 W

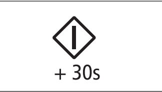
Si vous choisissez une puissance plus élevée, le temps de cuisson doit être réduit.

Si vous choisissez une puissance plus faible, le temps de cuisson doit être augmenté.

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s (+ 30 s) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

Appuyez sur le bouton **+30s (+ 30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.



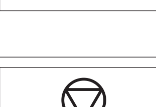
ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour contrôler les aliments.

1. Pour interrompre provisoirement la cuisson, ouvrez la porte.

   Résultat : La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez de nouveau sur le bouton .

2. Pour arrêter complètement la cuisson : appuyez sur le bouton .

   Résultat : la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **Stop (Arrêt)** ().

Vous pouvez également annuler un réglage avant de mettre le four en route en appuyant simplement sur **Stop (Arrêt)** ().

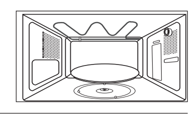
UTILISATION DU NETTOYAGE VAPEUR

La vapeur dégagée par le système de nettoyage vapeur permet d'humidifier les parois du four.
Cette fonction vous permet de nettoyer aisément l'intérieur de l'appareil.

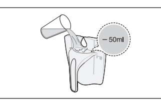
☛ N'utilisez cette fonction qu'une fois le four complètement refroidi (température ambiante).

☛ Utilisez uniquement de l'eau claire normale et non de l'eau distillée.

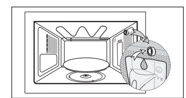
1. Ouvrez la porte.



2. Remplissez le réservoir jusqu'au repère (niveau d'eau) figurant sur les parois
(Le repère correspond à un volume d'environ 50 ml.)



3. Insérez le réservoir à eau dans le support situé sur le côté droit de l'intérieur du four.

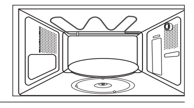


4. Refermez la porte.

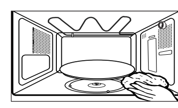
5. Appuyez sur le bouton **Steam Clean (Nettoyage vapeur)** (Steam Clean).
Vous pouvez constater la présence de **buée** pendant le nettoyage vapeur ; ceci est parfaitement normal - **La buée obstrue** l'ampoule **à l'intérieur**.



6. Ouvrez la porte.



7. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon sec. Retirez le plateau tournant et nettoyez uniquement la partie du four située sous la grille à l'aide de papier absorbant.





- N'utilisez le réservoir qu'en mode « **Steam Clean (Nettoyage vapeur)** ».
- Retirez-le lors de la cuisson d'éléments non liquides, car il pourrait endommager le four micro-ondes et provoquer un incendie.

UTILISATION DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Cette fonction propose quatre réglages préprogrammés.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Pour indiquer la quantité d'aliments à faire réchauffer, appuyez sur les boutons (—) et (+).
Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

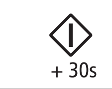
1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire cuire en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Auto Reheat (Réchauffage automatique)** (♨).



2. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons (—) et (+) (Reportez-vous au tableau ci-contre.).



3. Appuyez sur le bouton ◇.



Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

 Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

RÉGLAGES DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées.

Code/ Aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1. Plats préparés (réfrigérés)	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 min	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme convient aux plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnement tel que pommes de terre, riz ou pâtes).
2. Légumes frais	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	3 min	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 ml (3 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 200 à 450 g, 60 ml (4 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 650 g et 75 ml (5 cuillères à soupe) pour une portion de 700 à 750 g. Remuez après cuisson. (lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson).
3. Morceaux de poulet	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (2 parts) 600 à 700 g (2-3 morceaux) 800 à 900 g (3-4 morceaux)	3 min	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et saupoudrez-les de poivre, de sel et de paprika. Placez-les sur la grille supérieure, côté peau vers le bas. Retournez lorsque le signal sonore retentit.
4. Petits pains surgelés	100 à 150 g (2 parts) 200 à 250 g (4 parts) 300 à 350 g (6 parts)	2 min	Disposez les petits pains surgelés en cercle sur la grille métallique. Retournez dès que le signal sonore retentit.

FRANÇAIS

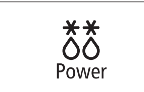
UTILISATION DE LA FONCTION DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le mode Power Defrost (Décongélation) automatique rapide permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain et des gâteaux. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Placez le plat surgelé au centre du plateau, puis fermez la porte.

1. Sélectionnez le type d'aliment que vous souhaitez faire décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)** (Power) (Reportez-vous au tableau ci-contre.).



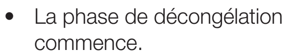
2. Sélectionnez le poids de l'aliment en appuyant sur les boutons (—) et (+). Le poids maximal est de 2000 g. (Pour le mode Pain/Gâteau, le poids maximal est de 1000 g.)



3. Appuyez sur le bouton ⬦.



Résultat :



- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore retentit à la moitié du temps de décongélation pour vous rappeler de retourner l'aliment.
- Appuyez de nouveau sur le bouton ⬦ pour poursuivre la décongélation.

Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Cuisson/Réchauffage au micro-ondes avec une puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Cuisson/Réchauffage » en page 14 pour de plus amples détails.

RÉGLAGES DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque type d'aliment. Retirez tous les éléments d'emballage des aliments avant de commencer la décongélation. Placez la viande, la volaille, le poisson, le pain ou les gâteaux sur une assiette en céramique.

Code/ Aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1. Viande	200 à 2000 g	20 à 60 min	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des steaks, des côtelettes et de la viande hachée.
2. Volaille	200 à 2000 g	20 à 60 min	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation de poulets entiers et qu'à celle de morceaux de poulet.
3. Poisson	200 à 2000 g	20 à 50 min	Protégez la queue des poissons entiers avec de l'aluminium. Retournez le poisson lorsque le signal sonore retentit. Ce programme convient aussi bien à la décongélation de poissons entiers et qu'à celle de filets.
4. Pain/ Gâteau	125 à 1000 g	5 à 20 min	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la décongélation des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.

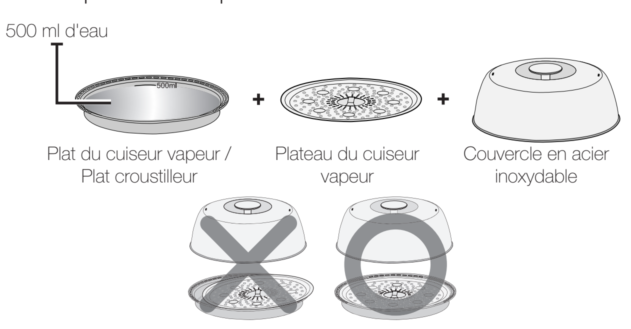
Pour une décongélation manuelle, sélectionnez la fonction Décongélation manuelle ainsi qu'une puissance de 180 W. Pour obtenir plus de détails sur la décongélation manuelle et sur les temps de décongélation, reportez-vous à la page 34.

UTILISATION DE LA FONCTION CUISSON VAPEUR/ CUISSON CROUSTILLANTE AUTOMATIQUE

La fonctionnalité Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique () propose un temps de cuisson préprogrammé. Vous n'avez besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Pour indiquer la quantité d'aliments à faire réchauffer, appuyez sur les boutons (—) et (+).
Posez le cuiseur (avec les aliments) au centre du plateau et fermez la porte.

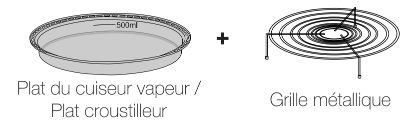
Utilisation du mode et du récipient

1. Cuisson vapeur automatique : S-1 à S-5



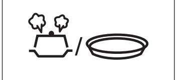
Plat du cuiseur vapeur / Plat croustilleur + Plateau du cuiseur vapeur + Couvercle en acier inoxydable

2. Cuisson croustillante automatique : C-1 à C-5

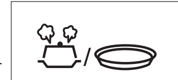


Plat du cuiseur vapeur / Plat croustilleur + Grille métallique

1. Appuyez sur le bouton **Cuisson vapeur et Cuisson croustillante automatiques** ().



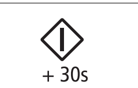
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Cuisson vapeur et cuisson croustillante automatiques** (). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.
- Cuisson vapeur automatique : S-1 à S-5
- Cuisson croustillante automatique : C-1 à C-5



3. Sélectionnez la quantité en appuyant sur les boutons (—) et (+).



4. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).



__Résultat :__ Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



- N'utilisez jamais ce cuiseur vapeur avec un produit ou modèle différent. Le cuiseur pourrait prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- N'utilisez jamais le cuiseur vapeur sans eau ou aliments à l'intérieur. Avant d'utiliser ce cuiseur, versez-y au moins 500 ml d'eau. Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque d'être incomplète ou le cuiseur peut prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- Après la cuisson, retirez le récipient du cuiseur avec précaution afin de ne pas vous brûler.
- Le cuiseur doit être utilisé uniquement en mode « **Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique** () : **S-1 à S-5** ».
- Le plat croustilleur doit être utilisé uniquement en mode « **Cuisson vapeur/Cuisson croustillante automatique** () : **C-1 à C-5** ».

FRANÇAIS

- Assurez-vous d'avoir placé le couvercle sur le cuiseur de telle façon qu'il s'emboîte correctement dans le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur. Les œufs ou les châtaignes risquent d'éclater si le couvercle et le plat du cuiseur vapeur ne sont pas placés comme indiqué dans les consignes d'installation.

Comment nettoyer le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur ?
Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.

Important: Le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur n'est pas adapté au lave-vaisselle.

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Cuisson vapeur et cuisson croustillante, les quantités, les temps de repos et les instructions relatives à chaque mode de cuisson. Ces programmes ne peuvent être utilisés qu'avec l'accessoire de la fonction Cuisson vapeur et cuisson croustillante. Les programmes S-1 à S-5 sont utilisés avec le cuiseur vapeur tandis que les programmes C-1 à C-5 sont utilisés avec le plat croustilleur (plat du cuiseur vapeur) uniquement. Pour ce qui est des programmes de cuisson à la vapeur (S-1 à 5), les temps de cuisson dépendent de la taille, de l'épaisseur et du type des aliments. Ces programmes conviennent aux portions et aux aliments de taille moyenne. Lorsque vous faites cuire à la vapeur des morceaux ou des aliments de belle taille, laissez-les reposer à couvert pendant 2 à 5 minutes après cuisson. Lorsque vous faites cuire à la vapeur des aliments en tranches très fines, nous vous recommandons d'arrêter la cuisson automatique 2 à 3 minutes avant la fin en appuyant sur le bouton Stop (Arrêt). Ces programmes n'utilisent que l'énergie par micro-ondes.

Code	Type d'aliment	Quantité	Préparation des accessoires	Consignes
S-1	**Légumes en tranches**	200 à 500 g	Cuiseur vapeur + 500 ml d'eau froide	Rincez et nettoyez les légumes et coupez-les en tranches ou en morceaux de taille équivalente. Versez ½ l d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur, ajoutez les légumes et couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson de morceaux de légumes de taille moyenne (ex. : brocolis, choux-fleurs et carottes en tranches).
S-2	**Légumes entiers**	200 à 800 g	Cuiseur vapeur + 500 ml d'eau froide	Rincez et lavez les légumes. Versez ½ l d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur, ajoutez les légumes et couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson de légumes entiers (ex. : épis de maïs, artichauts, choux-fleurs, petites pommes de terre et choux en quartiers).
S-3	**Filets de poisson**	100 à 600 g	Cuiseur vapeur + 500 ml d'eau froide	Rincez et nettoyez les filets de poisson. Versez ½ ℓ d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur et disposez-y les filets de poisson côte à côte. Vous pouvez ajouter du sel, des fines herbes et 1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron. Couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson des filets de poisson (ex. : sébaste, lieu et cabillaud).
S-4	**Œufs durs**	150 à 500 g	Cuiseur vapeur + 500 ml d'eau froide	Versez ½ ℓ d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur. Percez 3 à 8 œufs frais d'environ 60 g chacun (taille moyenne) et placez-les dans les petites cavités du plateau. Couvrez avec le couvercle en acier inoxydable et placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Après la cuisson, laissez reposer pendant 2 à 5 minutes.
S-5	**Escalopes de poulet**	100 à 600 g	Cuiseur vapeur + 500 ml d'eau froide	Rincez et nettoyez les escalopes de poulet. Versez ½ ℓ d'eau dans le plat du cuiseur vapeur. Vous pouvez ajouter dans l'eau des fines herbes et des épices. Posez le plateau dans le plat du cuiseur vapeur, disposez-y les filets en cercle et couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant.

Avant d'utiliser les programmes de Cuisson croustillante (C1 - C5), faites préchauffer le plat croustilleur sur le plateau tournant en mode 600 W + gril ou 600 W + 250 °C pendant 3 à 5 minutes (suivez les instructions). Ces programmes combinent l'énergie des micro-ondes et l'énergie du gril ou l'énergie des micro-ondes et l'énergie issue de la convection. Utilisez des maniques pour retirer le plat du four !

Code	Type d'aliment	Quantité	Préparation des accessoires	Consignes
C-1	**Pizza surgelée** (-18 °C)	200 g 300 g 400 g	Plat croustilleur / 600 W + grill pendant 5 min	Faites préchauffer le plat croustilleur sur le plateau tournant en mode 600 W + gril pendant 5 min. Posez la pizza surgelée sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille.
C-2	**Baguettes surgelées** (-18 °C)	150 g (1 morceau) 250 g (2 morceaux)	Plat croustilleur / préchauffage à 600 W + grill pendant 3 min	Faites préchauffer le plat croustilleur sur le plateau tournant en mode 600 W + gril pendant 3 min. Pour une baguette : placez-la de façon légèrement excentrée sur le plat croustilleur. Pour deux baguettes : placez-les côte à côte sur le plat. Posez le plat croustilleur sur la grille. Ce programme convient à la cuisson de baguettes garnies (ex. : légumes, jambon et fromage).
C-3	**Mini-pizzas surgelées** (-18 °C)	150 g (4-5) 300 g (8-9)	Plat croustilleur / préchauffage à 600 W + grill pendant 3 min	Faites préchauffer le plat croustilleur sur le plateau tournant en mode 600 W + gril pendant 3 min. Posez les mini-pizzas surgelées sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille.
C-4	**Quiche/ Tourte surgelée** (-18 °C)	150 g (1 morceau) 300 g (2 morceaux)	Plat croustilleur / préchauffage à 600 W + grill pendant 3 min	Faites préchauffer le plat croustilleur sur le plateau tournant en mode 600 W + gril pendant 3 min. Pour une part de quiche, placez-la au centre du plat croustilleur ; pour deux parts, placez-les face à face. Posez le plat sur la grille.

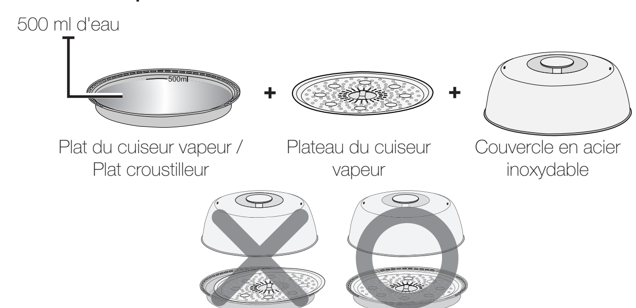
UTILISATION DE LA FONCTION CUISSON VAPEUR MANUELLE

Avec le cuiseur vapeur, vous pouvez non seulement utiliser le mode de cuisson vapeur automatique, mais également le mode de cuisson vapeur manuelle en vous référant au tableau de cuisson vapeur manuelle situé à droite. La procédure suivante explique comment utiliser la fonction manuelle de cuisson vapeur.

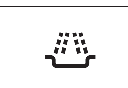
Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

Posez le cuiseur vapeur (avec les aliments) au centre du plateau, puis fermez la porte.

Utilisation du récipient

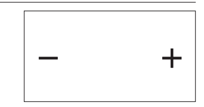


1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** (♨).



Résultat : la puissance de cuisson maximale (900 W) s'affiche. Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton ♨ jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Sélectionnez la puissance (900 W) indiquée dans les instructions de cuisson vapeur manuelle situées sur la page suivante.

2. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (−) et (+) autant de fois que nécessaire. Réglez le temps de cuisson en vous reportant aux instructions sur la cuisson vapeur manuelle de la page suivante.



FRANÇAIS

3. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).



Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.

1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.



- N'utilisez jamais ce cuiseur vapeur avec un produit ou modèle différent.
  Le cuiseur pourrait prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- N'utilisez jamais le cuiseur vapeur sans ajouter d'eau ou d'aliments à l'intérieur.
  Avant d'utiliser ce cuiseur, versez-y au moins 500 ml d'eau.
  Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque d'être incomplète ou le cuiseur peut prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- Après la cuisson, retirez le récipient du cuiseur avec précaution afin de ne pas vous brûler.
- Veillez à placer le couvercle sur le cuiseur de telle façon qu'il s'emboîte correctement sur le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur.
  Les œufs ou les châtaignes risquent d'éclater si le couvercle et le plat du cuiseur vapeur ne sont pas placés comme indiqué dans les consignes d'installation.

Comment nettoyer le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur ?
Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.

Important
Le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur n'est pas adapté au lave-vaisselle.

Versez 500 ml d'eau froide dans le plat du cuiseur vapeur. Placez le plateau du cuiseur vapeur sur le plat, disposez les aliments sur le plateau et couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Les temps de cuisson dépendent de la taille, de l'épaisseur et du type des aliments. Lorsque vous faites cuire à la vapeur de fines tranches ou de petits morceaux, nous vous recommandons de réduire le temps préconisé. À l'inverse, vous pouvez augmenter ce temps lorsque vous faites cuire d'épaisses tranches ou de gros morceaux. Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliments.

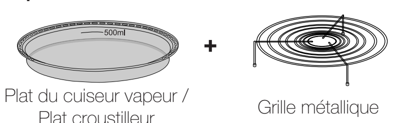
Aliments frais	Quantité	Eau froide (ml)	Puissance	Temps (min)	Consignes
Brocolis en morceaux	400 g	500	900 W	12-18	Rincez et nettoyez les brocolis. Préparez des morceaux de taille égale. Répartissez les morceaux uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Carottes	400 g	500	900 W	15-20	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Répartissez les tranches sur le plateau du cuiseur vapeur.
Chou-fleur, entier	600 g	500	900 W	20-25	Nettoyez le chou-fleur et placez-le sur le plateau du cuiseur vapeur.
Maïs en épis	400 g (2 parts)	500	900 W	23-28	Rincez et nettoyez les épis de maïs. Placez les épis de maïs côte à côte sur le plateau du cuiseur vapeur.
Courgettes	400 g	500	900 W	10-15	Rincez les courgettes et coupez-les en tranches égales. Répartissez les tranches uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.

Aliments frais	Quantité	Eau froide (ml)	Puissance	Temps (min)	Consignes
Assortiment de légumes surgelés	400 g	500	900 W	18-23	Répartissez uniformément les légumes surgelés à (-18 °C). Exemples : brocolis, choux-fleurs, carottes en tranches sur le plateau du cuiseur vapeur.
Pommes de terre (petites)	500 g	500	900 W	25-30	Rincez et nettoyez les pommes de terre et percez leur peau à l'aide d'une fourchette. Répartissez uniformément les pommes de terre entières sur le plateau du cuiseur vapeur.
Pommes	800 g (4 pommes)	500	900 W	15-20	Rincez et évidez les pommes. Placez les pommes debout, côte à côte, sur le plateau du cuiseur vapeur.
Œufs	4 à 6 œufs	500	900 W	15-20	Percez 4 à 6 œufs frais (taille moyenne) et placez-les dans les cavités du plateau du cuiseur vapeur. Après cuisson, laissez reposer pendant 2 à 5 minutes.
Crevettes bleues	250 g (5 à 6 portions)	500	900 W	10-15	Aspergez les crevettes bleues d'une à deux cuillères à soupe de jus de citron. Répartissez les uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Filets de poisson (cabillaud, sébaste)	500 g (2 à 3 morceaux)	500	900 W	12-17	Aspergez les filets de poisson d'une à deux cuillères à soupe de jus de citron et ajoutez des fines herbes et des épices (ex. : romarin). Répartissez les filets uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Escalopes de poulet	400 g (2 escalopes)	500	900 W	20-25	Rincez et nettoyez les escalopes de poulet. Placez les escalopes de poulet côte à côte sur le plateau du cuiseur vapeur.

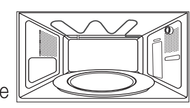
UTILISATION DE LA FONCTION MANUELLE CUISSON CROUSTILLANTE

Ce plat croustilleur vous permet de faire dorer les aliments en surface en faisant appel à la puissance du gril ; qui plus est, la température élevée qu'atteint le plat permet de dorer également le dessous des aliments et de leur donner une consistance croustillante. Les différents aliments pouvant être cuisinés dans le plat croustilleur figurent dans le tableau présenté page suivante. Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs ou encore des saucisses.

Utilisation du récipient



Plat du cuiseur vapeur / Plat croustilleur   Grille métallique



1. Placez le plat croustilleur directement sur le plateau tournant et faites-le préchauffer à pleine puissance à l'aide de la combinaison Micro-ondes/Gril [600 W + gril]. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour connaître les temps de chauffe et les instructions s'y rapportant.

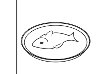
Utilisez toujours des maniques pour retirer le plat croustilleur du four car celui-ci chauffe également.

2. Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.

Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets tranchants (ex. : couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat.

Utilisez des accessoires en plastique afin d'éviter toute rayure ou retirez les aliments du plat avant de les découper.

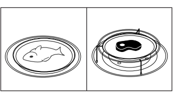
3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.




Ne placez pas d'objets non résistants à la chaleur dans le plat (ex. : boyaux synthétiques).

Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.

4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.



FRANÇAIS

5. Sélectionnez le temps de cuisson et la puissance appropriés. Reportez-vous au tableau situé à la page suivante.

Comment nettoyer le plat croustilleur ?
Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.

Important : le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

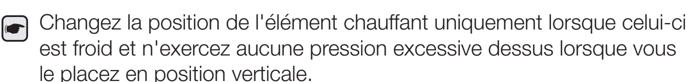
Nous vous recommandons de préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau tournant. Faites préchauffer le plat croustilleur en mode 600 W + gril pendant 3 à 5 minutes. Respectez les temps de cuisson et les consignes préconisés dans le tableau.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps de pré-chauffage (min)	Temps de cuisson (min)	Consignes
Bacon	4 tranches (80 g)	600 W + Gril	3	3-3½	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat. Placez le plat croustilleur sur la grille.
Tomates grillées	200 g (2 parts)	450 W + Gril	3	2½-3	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille.
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	3	4-5 7-8	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les pommes de terre en deux. Placez-les sur le plat, face coupée vers le bas. Disposez-les en cercle. Posez le plat sur la grille.
Hamburger (surgelé)	2 ham-burgers (125 g)	600 W + Gril	3	6-6½	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les hamburgers surgelés en cercle sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille. Retournez au bout de 3 à 4 min.
Baguettes (surgelées)	200 à 250 g (2 parts)	450 W + Gril	3	6-7	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez les baguettes garnies (ex. : tomates-fromage) côte à côte sur le plat. Posez le plat sur la grille.
Pizza (surgelée)	300 à 400 g	450 W + Gril	5	9-11	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza surgelée sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille.
Mini pizzas (surgelée)	9x30 g (270 g)	300 W + Gril	3	9-10	Faites préchauffer le plat croustilleur. Répartissez uniformément les mini-pizzas sur le plat croustilleur. Posez le plat sur la grille.
Pizza (réfrigérée)	300 à 350 g	450 W + Gril	5	5½-6½	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza réfrigérée sur le plat. Posez le plat sur la grille.
Bâtonnets de poisson pané (surgelés)	150 g (5 parts) 300 g (10 parts)	600 W + Gril	4	6-7 8-9	Faites préchauffer le plat croustilleur. Graissez le plat avec 1 cuillère à soupe d'huile et disposez-y les bâtonnets en cercle. Retournez après 3 min (5 bât.) ou 5 min (10 bât.).
Beignets de poulet (surgelé)	125 g 250 g	600 W + Gril	4	4-5 6-7	Faites préchauffer le plat croustilleur. Graissez le plat avec 1 c à s d'huile. Disposez-y les beignets. Posez le plat sur la grille. Retournez au bout de 2 min (125 g) ou 4 min (250 g).

CHOIX DE LA POSITION DE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT

L'élément chauffant permet de faire griller les aliments. Il ne peut se mettre que dans une seule position. Il convient d'informer le consommateur des situations nécessitant un positionnement vertical.

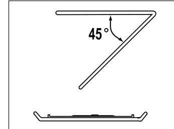
- Position horizontale pour la cuisson au gril ou la cuisson combinée Micro-ondes + Gril



Changez la position de l'élément chauffant uniquement lorsque celui-ci est froid et n'exercez aucune pression excessive dessus lorsque vous le placez en position verticale.

Pour placer l'élément chauffant en...	Vous devez...
Position horizontale (cuisson au gril ou cuisson combinée Micro-ondes + Gril).	• Tirez l'élément chauffant vers vous. • Poussez l'élément vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi supérieure du four.

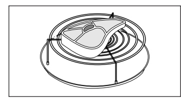
Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.



CHOIX DES ACCESSOIRES

Utilisez des récipients spécial micro-ondes et excluez les plats et récipients en plastique, les gobelets en papier, les serviettes, etc.

Si vous souhaitez sélectionner le mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.



Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en pages 27-28.

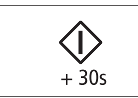
FAIRE GRILLER

Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes. Une grille est fournie avec votre four micro-ondes à cet effet.

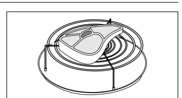
1. Préchauffez le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton **Gril** (ꟺ) et réglez le temps de préchauffage à l'aide des boutons (—) et (+).



2. Appuyez sur le bouton ◇.



3. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille. Refermez la porte.



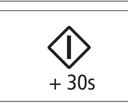
4. Appuyez sur le bouton ꟺ.
   Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
   : 0



5. Réglez le temps de cuisson au gril en appuyant sur les boutons (—) et (+). Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



6. Appuyez sur le bouton ◇.
   Résultat : La cuisson commence. Une fois la cuisson terminée :
   1) le signal sonore retentit quatre fois.
   2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
   3) L'heure s'affiche à nouveau.



Ne vous inquiétez pas si la résistance s'allume et s'éteint pendant la cuisson. Ce système permet d'éviter les risques de surchauffe du four.

Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

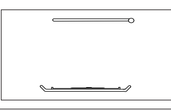
COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

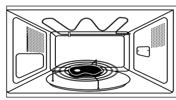
☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson au micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.

☛ Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

1. Assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale. Reportez-vous en page 25 pour obtenir plus de détails.



2. Ouvrez la porte du four.
Posez les aliments sur la grille et la grille sur le plateau. Refermez la porte.



3. Appuyez sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)** (⩩ ᔕ).



Résultat : les indications suivantes s'affichent :

⩩ ᔕ (mode micro-ondes et gril)
600 W (puissance de sortie)

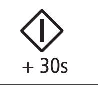
✎ Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Combi (Cuisson combinée)** (⩩ ᔕ).

☛ La température du gril n'est pas réglable.

4. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons (−) et (+). Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



5. Appuyez sur le bouton ◇.



Résultat : La cuisson combinée démarre. Une fois la cuisson terminée :
1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

✎ La puissance maximale des micro-ondes lors d'une cuisson combinée Micro-ondes et Gril est de 600 W.

ARRÊT MANUEL DU PLATEAU TOURNANT

Le bouton de Turntable on/off (Marche/Arrêt du plateau) (⊘) permet d’arrêter la rotation de celui-ci. De grands plats qui occupent tout le four peuvent ainsi être utilisés.

☛ Les résultats seront en revanche moins satisfaisants, car la cuisson ne sera pas totalement uniforme. Il est recommandé de faire tourner le plat d'un demi-tour plusieurs fois en cours de cuisson.

☛ **Avertissement !** Ne faites jamais tourner le plateau si le four est vide.

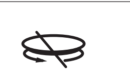
Pourquoi ? Le four pourrait s’enflammer ou être gravement endommagé.

1. Appuyez sur le bouton **Turntable on/off (Marche/Arrêt du plateau)** (⊘).



Résultat : Le symbole de Turntable on/off (Marche/Arrêt du plateau) (⊘) s'affiche à l'écran. Le plateau ne tourne pas.

2. Pour réenclencher la rotation du plateau, appuyez de nouveau sur le bouton **Turntable on/off (Marche/Arrêt du plateau)** (⊘).



Résultat : Le symbole de Turntable on/off (Marche/Arrêt du plateau) (⊘) disparaît de l'écran. Le plateau tourne.

✎ N'appuyez jamais sur le bouton **Turntable on/off (Marche/Arrêt du plateau)**(⊘) pendant la cuisson.

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.



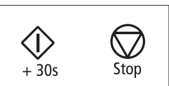
1. Appuyez simultanément sur les boutons ▽ et ◇.

Résultat :

- L'indication suivante apparaît.



- Le signal sonore ne retentit pas à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.



2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez de nouveau sur les boutons ▽ et ◇ simultanément.

Résultat :

- L'indication suivante apparaît.



- Le signal sonore est réactivé.

SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four à micro-ondes est équipé d'une Sécurité enfants qui permet de le verrouiller afin d'éviter qu'un enfant ou que toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.
Le four peut être verrouillé à tout moment.

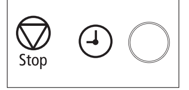


1. Appuyez simultanément sur les boutons ▽ et ◷.

Résultat :

- Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- La lettre « L » s'affiche.





2. Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau sur les boutons ▽ et ◷ simultanément.

Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.
Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »).
Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat brunisseur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder huit minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ **: recommandé**

✓✗ **: à utiliser avec précaution**

✗ **: risqué**

GUIDE DE CUISSON

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes
Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Épinards	150 g	600 W	5-6	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/ petits pois/maïs)	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

FRANÇAIS

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	250 g	900 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + blé)	250 g	900 W	17-18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10-11	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée - reportez-vous au tableau. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 g 500 g	3½-4 6-7	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	5-5½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	3½-4	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	4-4½ 6½-7½	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	3-3½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	2½-3	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Poireaux	250 g	3-3½	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1-1½ 2-2½	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5-5½	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4-4½	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	3-4 6-7	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250 g	4½-5	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments seul d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer).
Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ : Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.
LAIT POUR BÉBÉ : Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : environ 37 °C.
REMARQUE : Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min à 1 min et 10 s.	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons Café, lait, thé, eau (température ambiante)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900 W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3½-4½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plat préparé (réfrigérés)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.

Guide du double réchauffage

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Soupe (réfrigérée)	2 x 250 g 2 x 350 g	900 W	3½-4½ 5-6	2-3	Versez dans deux assiettes en céramique creuses et couvrez. Placez une assiette directement sur le plateau tournant et l'autre sur la grille. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Poulet au curry et riz (réfrigérés)	2 x 350 g	600 W	7-8½	3	Placez deux plats composés de deux aliments réfrigérés sur deux assiettes en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Placez une assiette directement sur le plateau tournant et l'autre sur la grille.
Plats préparés (réfrigérés)	2 x 350 g	600 W	7½-9	3	Placez deux plats composés de 2 à 3 aliments réfrigérés sur deux assiettes plates en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Placez une assiette directement sur le plateau tournant et l'autre sur la grille.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.
La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.
Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.
Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.
Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.
Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.
Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence pendant vos opérations de congélation et de décongélation des aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Bœuf haché	200 g 400 g	6-7 10-12	15-30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7-8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	14-15	15-60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200 g	32-34		
Poisson				
Filets de poisson	200 g 400 g	6-7 11-13	10-25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Fruits				
Baies	250 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 parts 4 parts	1-1½ 2 ½-3	5-20	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/ Sandwich	250 g	4-4½		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7-9		

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 4 minutes permet de faire dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :
Lorsque le mode gril est utilisé, assurez-vous que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Rappelez-vous que les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément.
Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :
Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante :
Lorsque le mode combiné (micro-ondes + gril) est utilisé, veillez à ce que l'élément chauffant du gril se situe sous la paroi supérieure en position horizontale et non sur la paroi du fond en position verticale. Les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indication contraire.
Sinon, placez-les directement sur le plateau tournant. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.
Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson en mode Gril pour aliments surgelés

Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (min)	Temps pour le 2ème côté (min)	Consignes
Petits pains (environ 50 g chacun)	2 parts 4 parts	MO + Gril	300 W + Gril 1½-2 2½-3	Gril uniquement 2-3 2-3	Disposez les petits pains en cercle sur la grille. Grillez l'autre côté des petits pains jusqu'à ce qu'ils aient la croustillance souhaitée. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Baguettes/ Pain à l'ail	200 à 250 g (1 morceau)	MO + Gril	450 W + gril -3½-4	Gril uniquement 2-3	Posez la baguette surgelée en diagonale sur du papier sulfurisé, puis placez le tout sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Gratin (de légumes ou de pommes de terre)	400 g	450 W + Gril	13-15	-	Mettez le gratin encore surgelé dans un petit plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Pâtes (cannelloni, macaroni, lasagnes)	400 g	600 W + Gril	14-16	-	Mettez les pâtes surgelées dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Gratin de poisson	400 g	450 W + Gril	16-18	-	Mettez le gratin de poisson encore surgelé dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Faites préchauffer le gril (fonction Gril) pendant 4 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (min)	Temps pour le 2ème côté (min)	Consignes
Tartines grillées	4 parts (25 g/tartine)	gril seul	3½-4½	3-4	Placez les tartines côte à côte sur la grille.
Petits pains (précuits)	2 à 4 petits pains	gril seul	2½-3½	1½-2½	Disposez les petits pains en cercle directement sur le plateau tournant, tout d'abord côté envers vers le haut
Tomates grillées	200 g (2 parts) 400 g (4 parts)	300 W + Gril	3½-4½ 5-6	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille.
Tartine tomate-fromage	4 parts (300 g)	300 W + Gril	4-5	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine Hawaï (ananas, jambon, tranches de fromage)	2 parts (300 g) 4 parts (600 g)	450 W + Gril	3½-4 6-7	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez les tartines garnies sur la grille. Placez 2 tartines face à face directement sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (min)	Temps pour le 2ème côté (min)	Consignes
Pommes de terre au four	250 g 500 g	600 W + Gril	4½-5½ 6½-7½	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté coupé tourné vers le gril.
Gratin de pommes de terre/ légumes (réfrigéré)	500 g	450 W + Gril	9-11	-	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Posez le plat sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Morceaux de poulet	450 g (2 parts) 650 g (2 à 3 morceaux) 850 g (4 parts)	300 W + Gril	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Badigeonnez les morceaux de poulet d’huile et d’épices. Disposez-les en cercle, les os tournés vers le centre. Ne mettez pas de morceaux de poulet au centre de la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Poulet rôti	900 g 1100 g	450 W + Gril	10-12 12-14	9-11 11-13	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut directement sur la plateau tournant. Laissez reposer 5 minutes une fois la cuisson terminée.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (min)	Temps pour le 2ème côté (min)	Consignes
Côtelettes d'agneau (à point)	400 g (4 parts)	gril seul	10-12	8-9	Badigeonnez d'huile les côtelettes d'agneau et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après cuisson.
Escalopes de porc	250 g (2 parts) 500 g (4 parts)	MO + Gril	300 W + Gril 6-7 8-10	gril seul 5-6 7-8	Badigeonnez d'huile les escalopes de porc et saupoudrez le tout d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poisson grillé	450 g 650 g	300 W + Gril	6-7 7-8	7-8 8-9	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons les uns à côté des autres, tête contre queue, sur la grille.
Pommes au four	2 pomme (env. 400 g chacun) 4 pommes (env. 800 g chacun)	300 W + Gril	6-7 10-12	-	Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d’amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Posez le plat directement sur le plateau tournant.

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre. Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide. Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex. Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage. Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage

☛ Veillez TOUJOURS à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

☛ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait s'avérer dangereux.

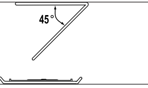
1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les projections et autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez JAMAIS couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable afin d'éviter tout risque de blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45 °.



RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

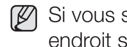
- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.



Ne retirez JAMAIS l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.



Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.
Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.



Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle	GE109ME / GE109MEST
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance Micro-ondes Gril Mode de cuisson combinée	 1400 W 1300 W 2700 W
Puissance de sortie	100 W/900 W (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Magnétron	OM75P (31)
Système de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (l x H x P) Extérieures Intérieures	 517 x 297 x 436 mm 336 x 241 x 349 mm
Capacité	28 litres
Poids Net	 17 kg env.

Français





Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens pratiquant le tri sélectif)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et professionnels sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets professionnels et commerciaux.



DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0,10/Min)	

Code N° : DE68-03505T